

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 30 г. ТОМСКА**

ПРИКАЗ

от 30.08.2022г

№ 59

Томск

Об организации
питания детей
и сотрудников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Толстикovu Елену Георгиевну.
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.30 -9.00;
 - фрукты (в соответствии с режимом), сок, кислородный коктейль -10.30;
 - обед – 12.00- 13.00;
 - полдник - 15.30;
 - ужин – 18.30
4. Ответственному за питание старшей медсестре Толстиковой Е.Г. :
 - 4.1. Составлять меню- заказа накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов цифрами;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Колесникова Л.В..
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиками в лице экспедитора.

- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Колесникова Л.В. - материально- ответственное лицо.
- 5.5. Выдача продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:
- понедельник - старшая медсестра Толстикова Е.Г. и член комиссии Колесникова Л.В., кладовщик.
 - вторник - старшая медсестра Толстикова Е.Г. заведующий Ланцова Г.В., старший воспитатель Золотухина Е.В.
 - среда- старшая медсестра Толстикова Е.Г., член комиссии Визирь М.Н., учитель-дефектолог
 - четверг - старшая медсестра Толстикова Е.Г., Аверина О. А., председатель ПК
 - пятница - старшая медсестра Толстикова Е.Г., Колесникова Л.В., член комиссии
- Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медсестру Толстикову Елену Георгиевну.
7. поварам Михайловой О.А., Зяблова И.А., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 8:00 - мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 8.00 - масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 11: 00- тесто для выпечки;
 - 11: 00 - масло во 2 блюдо, сахар и витамин С в 3 блюдо;
 - 15:00 - продукты для ужина
- Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.
8. Старшей медсестре Толстиковой Е.Г. проводить необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в десять дней. При необходимости по результатам оценки проводить коррекцию питания в течение следующей недели. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводить ежемесячно.
9. Для обеспечения преемственности питания информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.
10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в следующем составе: заведующей Ланцовой Г.В., старшей медсестры Толстиковой Е.Г., старшего воспитателя Золотухина Е.В, кладовщика Колесниковой Л.В.
11. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции и хранится в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.
12. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы осуществляет старшая медсестра Толстикова Е.Г.

Заведующий

Г.В. Ланцова

МБДОУ № 30 г. ТОМСКА, Ланцова Галина Васильевна, ЗАВЕДУЮЩАЯ
21.10.2022 05:36 (MSK), Сертификат 7EB4950086AD47854907E02CF0D2BA91